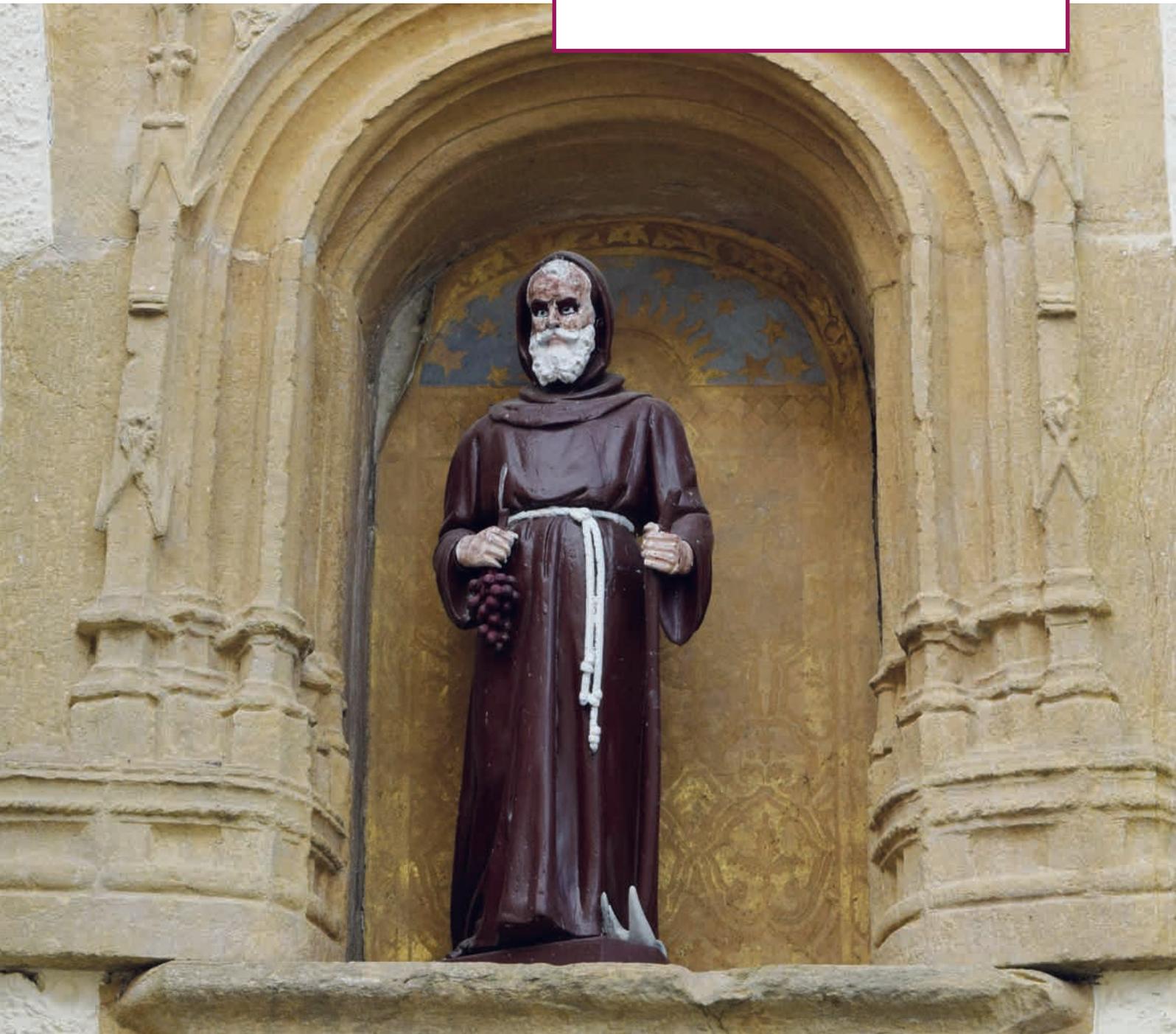


Le Vignolant

N°144 | juin 2024



Découvrez aussi...

Editorial
« Des paysages sublimes »

Analyse
Quelles adaptations pour la vigne ?

Québec
La vigne est belle

Sommaire

- 3 **Editorial**
« Des paysages sublimes »
- 4 **Analyse**
Quelles adaptations pour la vigne ?
- 5 **Québec**
La vigne est belle
- 6 **Agenda 2024**
Concours N° 144
Résultat du Concours du N° 143
- 7 **Neuchâtel Vins et Terroir**
Les deux Perdrix
- 8 **Abécédaire œnologique**
Dans le sillage de la lettre I
- 12 **Que font les Vignolants ?**
A l'œuvre !
- 14 **Que font les Vignolants ?**
La Frairie de Printemps
- 18 **Note de la rédaction**
Un début d'année en demi-teinte
- 19 **Revue Le Vignolant**
Bulletin d'inscription

MERCI à nos annonceurs
de leur précieux soutien à la publication de cette revue !

Quatre Ministraux

Michel Tardin, gouverneur ;
Olivier Bovey, vice-gouverneur ;
Sandra Berger, grand maître des cérémonies ;
Thierry Lardon, grand maître des clefs ;
Alfred Zehr, surintendant

Conseil de gouvernance

Francis Ballet, délégué de la Société du Musée de la Vigne et du Vin ; Patrick Berger, chargé de missions ; Didier Boillat, délégué de la Ville de Neuchâtel ; Fabio Bongiovanni, chargé de missions ; Mireille Bühler, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir ; Chien-Yu Chen, photographe ; Bernard Chevalley, préposé aux médailles et diplômes ; Serge Divernois, représentant de la Fédération neuchâteloise des Vignerons (FNV) ; Michel Fortin, délégué à la Commission de Gestion du Château de Boudry ; Robert Goffinet, délégué à l'Assemblée de la Société du Musée de la Vigne et du Vin ; Jean-Louis Gyger, conservateur des biens ; Sylvain Ischer, banneret ; Micheline Jaccoud, chargée des relations avec la CV²N de Montréal et gestion du site internet ; Jean-Pierre Kuntzer, représentant de la Compagnie des Propriétaires-

Encaveurs neuchâtelois (CPEN) ; Jean-François Kunzi, chef de la rédaction Le Vignolant ; Vincent L'Eplattenier, délégué à l'Assemblée du Caveau de l'Entre-deux-Lacs ; Jean Panes, chargé des relations avec la presse ; Antonio Peluso, chargé des relations inter-confréries et maître des plaisirs du voyage ; Jean-Paul Vuitel, délégué au comité de la Société du Musée de la Vigne et du Vin ; Walter W. Zwahlen, garant des édits et des traditions.

Comité de rédaction

Jean-Michel de Montmolin/JMM (mj.m.demontmolin@bluewin.ch) ; Yves Dothaux / YD (yves.dothaux@ne.ch) ; Jacques Girard / JG (jacques.girard@hispeed.ch) ; Jean-François Kunzi / JFK (jean-francois.kunzi@bluewin.ch) ; Jean Martenet / JM (jean.martenet@net2000.ch) ; Jean Panes / JP (wyser.panes@gmail.com)

Adresse de la rédaction

Jean-François Kunzi
Verger 5, 2013 Colombier
Tél. 032 841 14 23 / 079 359 38 43
jean-francois.kunzi@bluewin.ch

Adresse de la CV²N

Case postale 77, 2013 Colombier
www.vignolants.ch – info@vignolants.ch
Alfred Zehr, surintendant, Tél. 079 604 30 53

Publicité

CV²N – Alfred Zehr, Verger 6, 2013 Colombier, alfred.zehr@bluewin.ch ; Daniel Principi, Foulaz 18, 2025 Chez-le-Bart, dach.principi@bluewin.ch

Périodicité – Distribution

Revue publiée quatre fois par an.
Distribution aux Vignolants membres de la CV²N, ainsi qu'aux communes, aux hôtels, aux restaurants, aux encaveurs, abonnés privés, etc.

Composition et Graphisme

Moser Graphic Sàrl, Rue Oscar-Huguenin 31, 2017 Boudry, 032 724 40 40, am@mosergraphic.ch
www.mosergraphic.ch

Impression

Imprimerie Messeiller SA Lakeside Printhouse, Place de la Fontaine 1, 2034 Pesieux, 032 725 12 96
administration@messeiller.ch – www.messeiller.ch

Couverture

Le moine défricheur (JFK)



Photo : AZ

« Des paysages sublimes »

**CHÈRES COMPAGNES, CHERS COMPAGNONS,
CHÈRES/CHERS AMI-E-S,**

Les vignes, partout où elles sont cultivées, ont modelé et formé les paysages que nous connaissons aujourd'hui. Elles font parties des plantes les plus anciennes de la terre : on a trouvé des restes fossilisés datant de plus de 60 millions d'années (ère tertiaire), donc de bien avant l'apparition des êtres humains.

L'histoire de la vigne se confond avec celle de l'humanité. On sait que les chasseurs-cueilleurs du Paléolithique mangeaient du raisin. La vigne a largement contribué aux mythologies, aux religions et aux traditions.

Malade, notre chroniqueur n'a pas été en mesure de dresser, pour ce numéro, le portrait d'un-e jeune vigneron-ne ou celui d'une personnalité ayant des liens avec la viticulture. En nous interrogeant sur les acteurs possibles de la diffusion de la vigne, dans nos régions, nous avons pensé au petit personnage statufié dans une niche ornant l'une des façades du Prieuré Saint-Pierre, à Cormondrèche. En



habit de bure, tenant une grosse grappe de raisin dans sa main droite, il symbolise les moines clunisiens qui ont participé au défrichement puis à la plantation de vignes dans notre région, dès les alentours de l'an mille, comme à Bevaix, par exemple.

Mais, d'abord, retraçons sommairement le parcours de « vitis vinifera ».

En 6000 avant JC, les premières vignes apparaissent en Arménie, dans le Caucase qu'on considère comme le berceau de la viticulture. On y a retrouvé des traces de vinification. Selon la légende biblique, Noé n'a-t-il pas planté de la vigne sur le

Mont Ararat, à la fin du déluge? La présence de vignes est aussi attestée en Mésopotamie.

En 3000 avant JC, la vigne est cultivée en Egypte et en Phénicie. Mais le vin qu'on en tire est réservé aux souverains et à leurs proches.

En 2000 avant JC, les Egyptiens transmettent leur savoir-faire aux Grecs qui diffusent la culture de la vigne, pour eux essentielle, dans tout le bassin méditerranéen. On connaît toute l'importance qu'ils accordent au vin avec la désignation d'un dieu : Dionysos (Bacchus, en latin).

En 1000 avant JC, la culture de la vigne est introduite en Sicile, dans ce qui deviendra l'Italie et en Afrique du Nord. Les Romains contribueront grandement à la répandre dans d'autres pays.

Durant le Haut Moyen-Age, ce sont les moines qui assureront la diffusion de la vigne, sur le Littoral.

Grâce à la vigne, nous disposons de paysages sublimes mais, si nous n'y prenons pas garde, éphémères. Nous avons de la peine à imaginer comment ils se présentaient, il y a mille ans, même en tentant d'effacer certaines constructions qui y ont été installées. Avons-nous toujours conscience que nous disposons là d'un patrimoine extraordinaire qu'il conviendrait de mieux protéger tant l'espace viticole se réduit, comme peau de chagrin, en certains endroits ?



■ Texte et photo :
Jean-François Kunzi

Quelles adaptations pour la vigne ?

Face au réchauffement climatique indéniable – il est nettement plus marqué en Suisse que dans les pays voisins – les vigneron-ne-s devront obligatoirement adapter leurs méthodes de culture de la vigne. Des climatologues de l'Université de Neuchâtel ont étudié cette problématique. Au cours de « dégustations scientifiques » publiques, ils transmettent leurs observations...

Le mardi 27 février 2024, un public nombreux et curieux se pressait dans la Cafétéria de l'Université de Neuchâtel pour participer à une première « dégustation scientifique » (d'autres ont suivi durant le printemps). Elle était organisée par la professeure Martine Rebetez et ses collaborateurs, le Dr Valentin Comte et le Dr Léonard Schneider. Leur démarche est soutenue par le Fonds national suisse (projet Agora). Pour l'occasion, ils s'étaient adjoint les services de Markus Rienth, de la Haute Ecole de Viticulture et d'Œnologie de Changins, et du vigneron bérochal bien connu, Pierre Lambert.



■ Professeure Martine Rebetez

La vigne est une culture qui se déroule sur le long terme. Dans ce contexte, les intervenants ont souligné l'importance des contacts permanents avec les vigneron-ne-s afin d'assurer une véritable interaction. Ils relèvent qu'on peut rester modérément optimiste pour les prochaines années, même si on connaîtra de plus en plus de journées à 35°, de gels printaniers et d'épisodes extrêmes.

On sait qu'une chaleur trop importante, durant les quatre semaines précédant la vendange, provoque une augmentation du taux de sucre

(davantage d'alcool potentiel) et, par conséquent, une perte des autres arômes. Le réchauffement entrainera l'arrivée – elle est hautement surveillée – de nouvelles maladies et de nouveaux insectes ravageurs comme la cicadelle, vectrice de la flavescence dorée. On notera que les pièges à confusion sexuelle donnent de bons résultats. On peut aussi observer le fleurissement toujours plus précoce des arbres ou arbustes comme l'épine noire (généralement aux alentours du 1^{er} avril) et s'inquiéter du développement de l'oïdium, maladie difficile à combattre surtout en culture biologique. Les scientifiques, mais aussi le « professionnel », insistent tous sur l'importance de la biodiversité qu'il faut absolument encourager.

Tout en souhaitant garder, le plus longtemps possible, les cépages actuels – peut-être faudra-t-il songer, à terme, à planter le Pinot Noir à plus de



■ Dr Valentin Comte (à gauche) et le Dr Léonard Schneider, collaborateurs

600 m d'altitude – ils préconisent quelques mesures : réduction de l'effeuillage pour éviter les « coups de soleil », diminution du nombre de plants par hectare, travail du sol pour faciliter l'adaptation du système racinaire, choix de porte-greffes de type méditerranéen plus tardifs en se demandant toutefois si la Syrah supportera les « mauvaises années », irrigation, pose de filets de protection permanents contre la grêle, introduction de cépages plus résistants : Divico, Solaris, Sauvignier Blanc...

Pendant la dégustation des vins de Pierre Lambert, les personnes présentes ont pu s'entretenir avec l'un ou l'autre des protagonistes.

■ Texte et photos : JFK



■ Markus Rienth (à gauche), de la Haute Ecole de Viticulture et d'Œnologie de Changins, et du vigneron bérochal, Pierre Lambert.



La vigne est belle

«La vigne est belle» est le titre de la série télévisée qui charme le Québec, depuis quelques mois. C'est un beau résumé des efforts effectués par des familles ou des couples qui se sont donnés corps et âme à la vigne. Cette œuvre documentaire raconte, explique et donne envie d'aller visiter tous ces différents domaines éparpillés sur le territoire du Québec. Elle offre une vision globale de toutes les rubriques déjà écrites au long des 25 dernières années, dans ces pages.

La culture de la vigne, au Québec, vous a déjà été présentée, sur papier, dans le Vignolant. Comme pour en célébrer un anniversaire, celui des 50 ans de la viticulture dans la Belle Province, je vous propose d'aller plus en profondeur par écran interposé.

Vous pourrez suivre l'évolution de ce pan de l'agriculture en climat nordique, au fil de cette série que vous trouverez à l'aide d'un des deux liens figurant en fin de texte. Elle vaut la peine d'être regardée car les soucis du monde viticole se mondialisent.



L'adaptation aux changements climatiques exige un effort important dans certaines parties du monde. Ici, elle est venue donner un gros coup de main à une culture qui restait anecdotique, malgré les efforts des pionniers.

Depuis les années 2005, l'arrivée des cépages hybrides, avec des plants supportant les grands gels d'hiver, a aussi beaucoup

aidé. Ces cépages ont permis d'enrichir les parfums qui, auparavant, se limitaient au Frontenac, au Maréchal Foch et au Seyval.

L'attrait du terroir a aussi beaucoup augmenté. L'habitude européenne de se fournir directement chez le vigneron s'est développée lentement. Cependant, les domaines doivent fournir de gros efforts pour attirer le visiteur et l'acheteur : organisation de dégustations et de repas, service traiteur, création de sites festifs pour les mariages ou pour d'autres réunions. Les premières décennies, durant lesquelles s'est effectuée une acquisition d'expériences, ont laissé un petit goût acide dans la bouche des acheteurs. Une réputation de « vin québécois » synonyme de « pas terrible » s'est installée...

Comme partout, les améliorations techniques, la connaissance et la persévérance ajoutées aux deux points traités ci-dessus, les cépages et l'apport

calorique plus grand au fil des ans, ont permis de donner des notes de noblesse aux arômes des vins. Il est donc possible de dire, qu'après près de cinq décennies d'histoire, les vins québécois arrivent à l'âge adulte. La clientèle en est maintenant fière et apporter un vin québécois, lors d'une invitation, n'est plus un gage de grimace!

Les domaines passent de père en fils ou de père en fille. Des noms de domaine sont maintenant ancrés dans la culture gastronomique du Québec. Plusieurs restaurants ont une carte majoritairement locale. Tous ces indices permettent de dire que l'avenir est radieux pour la jeune viticulture de cette partie de l'Amérique du Nord.

La série d'émission présente bien les défis relevés par les vigneron d'ici et souligne, avec précision, les avancées et les choix faits pour s'adapter. Je laisse donc Pascal Brouard, le réalisateur, vous présenter les portraits de personnages qui entrent, petit à petit, dans l'Histoire du vin en façonnant une nouvelle école bâtie sur des bases dont ils sont très proches.

Bonne découverte des vignobles et bonne dégustation des vins québécois!

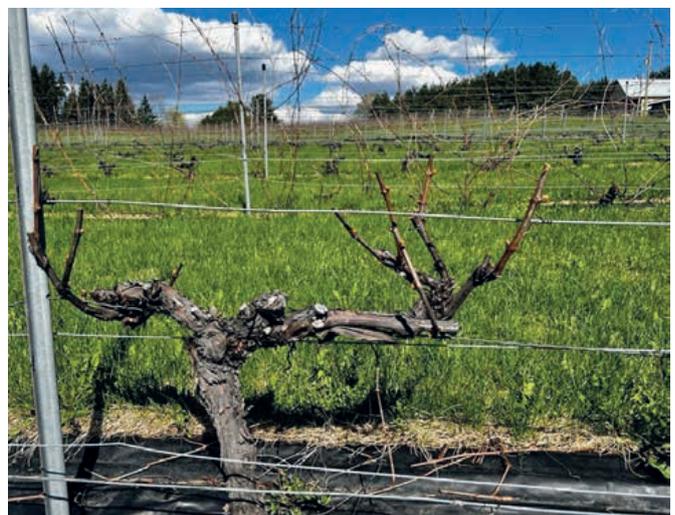
■ Texte et photos : François Matthey Jonais
Amphitryon du Lac Blanc

Copiez le lien ci-dessous dans votre moteur de recherche :

https://video.telequebec.tv/details/40763?gad_source=1&gclid=CjwK-CAjwouexBhAuEiwAtW_ZxxJi03X2nLp_P-gV0dTYBZVa9ljp2aukFj50vCl-gf-IChMuRNY16hoCuhYQAvD_BwE

ou téléchargez l'application de Télé-Québec qui vous permettra ensuite de visionner la série :

<https://video.telequebec.tv/details/40765>



Concours

QUESTION DU CONCOURS DU N° 144

Comment appelle-t-on aussi les tonneaux de grande, voire de très grande capacité, plus de 10'000 hectolitres pour celui qui détient le record du monde ?

Envoyez votre réponse, à la rédaction, **jusqu'au 3 août 2024**.

Le/la gagnant-e recevra 3 bouteilles de vin provenant de la Cave Alain Gerber, à Hauterive (Prix Ambassadeur 2022 et 2023).

(Photo: cave historique des Hospices de Strasbourg)



RÉSULTAT DU CONCOURS DU N° 143

Nous n'avons reçu que cinq réponses exactes dans le temps imparti. Le tirage au sort a désigné un fidèle participant, **M. Hubert Varrin**, de Lausanne, que nous félicitons vivement. Il recevra, comme promis, trois bouteilles de vin provenant de la Cave Alain Gerber, à Hauterive (Prix Ambassadeur 2022 et 2023).



Réponse: La Commune de Milvignes – elle compte quelque 500 parcelles de vignes d'où le nom proposé par Jean-François Kunzi – existe, officiellement, depuis le 1^{er} janvier 2013. Elle résulte de la fusion des trois anciennes communes d'Auvernier, de Bôle et de Colombier.

Elle a une superficie de 878 hectares. Sa population s'élève à 9'217 habitants (décembre 2022). Son vignoble, le plus grand du Canton de Neuchâtel, s'étend sur 145 hectares.

AGENDA 2024

JUIN

- Me 19** Neuchâtel : dégustation de l'*Ceil-de-Perdrix*, au Jardin anglais ou au Péristyle de l'Hôtel de Ville, de 17h00 à 20h00 (*)
- Ve 21** Cormondrèche : *Frairie de la Floraison*, rendez-vous, à 18h30, devant le pressoir des Caves du Prieuré (Grand'Rue 35)

Notez déjà dans votre agenda :

AOÛT

- Sa-Di 24-25** Cernier : *Fête la Terre*

* se référer aux informations de « Neuchâtel Vins et Terroir » : www.neuchatel-vins-terroir.ch



Élever la tradition.

- Barriques
- Foudres
- Cuves
- Vinificateurs
- Troncs coniques



Représentation pour la Suisse romande

Vincent Burgat | +41 79 554 97 64 | vincent.burgat@n-schneider.ch
 Bastien Albiez | +41 79 468 33 20 | bastien.albiez@n-schneider.ch
 Michel Schurch | +41 79 860 04 42 | michel.schurch@n-schneider.ch

Niederer Schneider AG
 Breitenstrasse 16b | 8500 Frauenfeld
 +41 52 235 24 24 | www.n-schneider.ch



Les deux Perdrix

Issu de Pinot Noir peu cuvé, l'Œil-de-Perdrix s'épanouit, à Neuchâtel, dans son pays d'origine. Les vigneron·nes sont fiers de leur « Œil » dont les premières traces d'existence remontent au 19^e siècle. Cet emblématique vin rosé provient, historiquement, de la région, raison pour laquelle l'Œil-de-Perdrix, Neuchâtel AOC, est considéré comme « L'Original », par les connaisseurs. Cela étant dit, connaissez-vous son homologue blanche ?



Le nom « Perdrix Blanche » évoque une image de finesse et de délicatesse, faisant référence à l'oiseau, souvent associé à des environnements naturels et paisibles. Spécialité blanche méconnue, La Perdrix Blanche, Neuchâtel AOC, est un délicat « Blanc de Noir » qui mérite tout autant d'intérêt que « L'Original ».

L'Œil-de-Perdrix de Neuchâtel et La Perdrix Blanche sont fièrement présentés par les différents vigneron·nes du canton qui se plaisent à faire déguster ces vins typiques et authentiques.

Pour découvrir ou redécouvrir ces spécialités neuchâteloises, venez les savourer lors de la Dégustation publique de l'Œil-de-Perdrix, Neuchâtel AOC, le 19 juin prochain, de 17h00 à 20h00, à Neuchâtel, au Jardin anglais si la météo le permet, en l'Hôtel de Ville, dans le cas contraire. Pour le prix de CHF 30.–, vous pourrez déguster 30 Œil-de-Perdrix différents et vous repartirez avec une bouteille qui sera peut-être votre nouveau coup de cœur.

LE BATEAU « VILLE DE NEUCHÂTEL » AUX COULEURS ENVOÛTANTES DE L'ŒIL-DE-PERDRIX

Le bateau « Ville de Neuchâtel » adopte une nouvelle décoration inspirée par ce vin emblématique de la tradition viticole neuchâteloise. La collaboration entre NVT et la LNM Navigation célèbre l'authenticité et l'excellence des produits régionaux.

Dès le mois de juin, des animations seront organisées à bord. Elles offriront aux passagers une expérience immersive au cœur de la région des Trois-Lacs. La fusion entre la tradition viticole et la navigation promet un spectacle captivant.

Embarquez et laissez-vous séduire par les saveurs de l'Œil-de-Perdrix, « L'Original » et la beauté de la région.

Informations sur : <https://neuchatel-vins-terroir.ch/>

■ Texte : Alexis Auchlin (NVT)

Photo : NVT

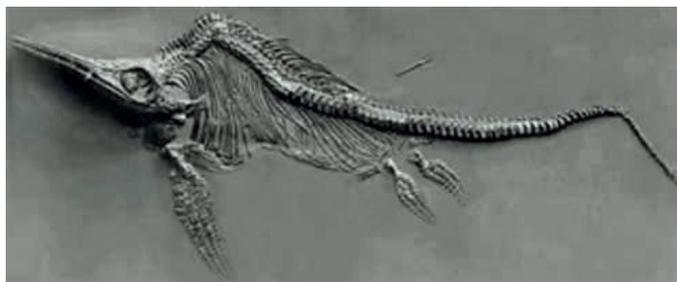
JOCELYN & CINZIA
VOUGA
VINS
DE CORTAILLOD
www.vougavins.ch



Abécédaire œnologique : dans le sillage de la **lettre I**

Des fonds marins à la lie reposant dans nos fûts, l'Abécédaire vous emmène à travers les gaz et les appellations, dans le sillage de la lettre I, sans toutefois en arriver encore à l'ivresse!

ICHTHYOCOLLE



Fossile d'Ichtyosaure

La colle de poisson, ou ichtyocolle, du grec ancien *Ichthyo* (poisson) est une substance tirée des déchets de poisson et de la vessie natatoire des esturgeons des fleuves de l'est de l'Europe.

Quel rapport avec le vin me direz-vous? Il y en a deux. Le premier est simplement l'usage de cette colle pour imbiber les étiquettes avant de les poser sur les bouteilles.

Je me souviens des nombreuses soirées à «faire des tables». Il s'agissait de mettre une bonne couche de cette colle sur une table en bois de bonnes dimensions. Ensuite, on déposait les étiquettes du domaine ainsi que les collerettes des bouteilles

sur la table, pour qu'elles s'imbibent. On déposait, par-dessus, une feuille de papier journal, de manière à enlever l'excédent de colle. Il fal-

lait rapidement reprendre les étiquettes pour les apposer sur les bouteilles avant qu'elles ne restent collées sur la table. Evidemment, ce type d'étiquetage ne résiste pas au «test du seau à glace» cher à nos amis champenois.

L'utilisation de l'ichtyocolle est très ancienne et perdue dans les artisanats traditionnels, particulièrement en marqueterie et en lutherie.

Le deuxième usage, déjà décrit à la lettre C, est justement intitulé collage. Il s'agit d'ajouter au vin une substance de charge électrique opposée à celle qu'on veut précipiter. Un exemple :

le blanc d'œuf qui contient de l'albumine, de charge positive, coagulera les tannins de charge négative. Cet amas plus lourd précipitera vers le fond. On parlera alors de «lies de colle» qu'on éliminera par soutirage. C'est ainsi que les vins rouges sont clarifiés sans filtration. A l'heure actuelle, ce genre de pratique doit être indiqué sur la bouteille et la présence d'allergènes être signalée. On utilise actuellement des protéines d'origine végétale, par exemple, les petits pois ou la patatine. En cas de présence de protéines, dans les vins blancs comme le Sauvignon, on utilise de l'argile qui, elle, est de charge négative. L'ichtyocolle, enfin, est souvent utilisée conjointement avec l'argile. Ce traitement permet une clarification naturelle et donne de la brillance au vin. Mais il ne permet pas de revendiquer le label «vegan».



Essais de collage au laboratoire de la Station viticole

IMBUVABLE

Il faut oser l'écrire dans cet abécédaire! Bien que nous soyons devenus exigeants, il est rare, voir hautement improbable qu'un vin puisse être qualifié comme tel. La Commission AOC procède pourtant à des dégustations de contrôle sur les vins de Neuchâtel vendus dans le commerce afin qu'ils soient «sains, loyaux et marchands».



Elevage du vinaigre balsamique à Bologne

Même si le vin devient aigre, il n'est pas forcément imbuvable pour autant, à preuve l'Aceto balsamico, véritable trésor, après un minimum de 12 ans d'un patient élevage et de soutirages de fût en fût. Le label Or est décerné après un minimum de 25 ans et est conditionné à un contrôle gustatif d'agrément.

IMPÉRIALE OU MATHUSALEM

Comme certains bus... à impériale, le Mathusalem est un Jéroboam (3 l) avec deux étages supplémentaires, soit 6 litres ou la contenance de 8 bouteilles. Comme à Bordeaux on ne fait rien comme ailleurs, le même volume y est nommé Impériale. On pourrait y trouver l'indice du lien de Bordeaux avec la couronne britannique, mais de ce côté-là, on fait chou blanc! Oui, car le gallon impérial anglais correspond à 4,5 l, soit un Réhoboam! Il n'en demeure pas moins que c'est bien à cause des Britanniques que la bouteille, dite euro-

péenne, contient 75 cl. En effet, le commerce avec la Perfide Albion se faisait en barriques. Celle de Bordeaux contient 225 litres, soit 50 gallons correspondant à 300 bouteilles de 75 cl. C'est également en fonction de cela que les caisses à vin de l'Estuaire girondin contiennent 6 ou 12 bouteilles, un ou deux gallons.

IMPORTATION

Notre pays n'est, de loin pas, autosuffisant en terme de production de vin. En effet, selon les statistiques de l'OFAG, «La consommation de vin, pour l'année 2022, a été de 237 millions de litres, soit 17,9 millions de moins que l'année précédente. Tous les types de vins accusent une baisse de la consommation. Toutefois, on constate une préférence pour les vins suisses. La part de marché de ces derniers, pour l'année 2022, s'élève à 37%, soit 1,6% de plus que l'année précédente.» Il y a donc encore fort à faire

pour mettre, dans la tête des consommateurs helvétiques, que la Suisse produit d'excellents vins. C'est de ce côté-là que les efforts sont à consentir et non pas dans une hypothétique progression des exportations.

IMPRÉGNATION

Ce terme qualifie l'action de saturer en CO₂ des vins tranquilles. L'ajout de gaz carbonique est licite sur du Chasselas, pour conserver un peu de fraîcheur. En revanche, les vins complétés sous pression pour en faire des vins effervescents doivent faire l'objet d'une mention. En pratique, les vins, sur le marché helvétique, sont issus de la méthode traditionnelle (Champagne, Crémant) ou obtenus par la méthode Charmat (Prosecco).

IMPURETÉ

On nomme impuretés les différents dépôts de gravelles, voltigeurs, troubles protéiques et autres choses en suspension qui entachent la brillance du vin. On élimine également les impuretés par le remuage et le dégorgement des bouteilles de vins mousseux.

INAO (Institut National des Appellations d'Origine)

Suite aux différentes crises, notamment celle du phylloxera, la Chambre des Députés, en France, a pris des arrêtés pour protéger le vrai vin... celui fait avec du raisin! On a créé ce qui est aujourd'hui la «répression des fraudes».

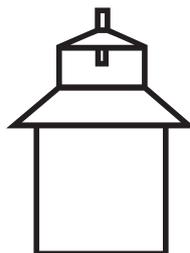
On s'est préoccupé, également, de réglementer l'origine des vins. Pour ce faire, l'exemple du baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié a été prépondérant. En effet, celui-ci s'était attaché à la délimitation des vins de Châteauneuf-du-Pape.

Mise en bouteille d'une cave de négoce en Suisse alémanique



La Maison Carrée

Vins d'Auvernier et d'Hauterive



Jean-Denis, Christine
& Alexandre Perrochet

2012 Auvernier / NE

Tél. 032 731 21 06

www.lamaisoncarree.ch



Vignes de Châteauneuf-du-Pape et leurs galets roulés caractéristiques

Devenu, après une carrière militaire (pilote de chasse) et par mariage, propriétaire du Château Fortia, il a créé, en 1936 déjà, une réglementation propre à Châteauneuf, après avoir fondé, en 1929, le premier syndicat des Côtes-du-Rhône. Cet exemple a abouti en 1947, à la législation instituant des appellations d'origine et à la création de l'INAO. Pierre Le Roy de Boiseaumarié a présidé cet institut durant une vingtaine d'années.



Verre INAO de la Société de dégustation à l'aveugle

Depuis 2007, l'INAO est devenu l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, ceci pour englober les Appellations d'Origine Protégées (AOP) et les Indications Géographiques Protégées (IGP). Ces appellations sont bien connues pour les fromages. On distingue le Gruyère AOP (Suisse) du Gruyère IGP (France). Cependant, si l'AOP est entrée dans les mœurs pour les fromages, l'Etat français autorise le domaine viticole à faire perdurer la mention AOC pour le vin qui est à l'origine de ce régime d'appellations. En revanche,

la grande distinction est que le système AOP est en main du privé qui rédige les règlements (approuvés par l'Etat) et finance et organise les contrôles. L'AOP regroupe les principaux cépages historiques et oblige à mettre à un deuxième niveau (IGP) les autres cépages. La Suisse viticole n'est pas encore prête à ce changement de paradigme... Enfin, l'INAO est connu jusque chez nous, depuis une quarantaine d'années, grâce au verre du même nom avec sa forme de tulipe caractéristique.

INDICATEURS

Les indicateurs commerciaux intéressent la profession pour suivre le marché du vin, comme le fait l'Observatoire Suisse du Marché du Vin (OSMV). Nous allons ici plutôt évoquer les indicateurs permettant l'analyse du vin. Dans la pratique courante, ils servent à identifier la fin de la neutralisation lors de l'analyse de l'acidité totale du vin. On connaît le rouge de phénol, le bleu de bromthymol, le benvegnin-capt, ou pour l'analyse de l'acidité volatile: la phénolphtaléine. Tous changent de couleur à un pH donné. On peut citer également l'amidon qui vire au violet lors de l'analyse du SO_2 libre.

INDICES DIVERS DONT L'IM

Un indice, dans notre cas, est un rapport incluant plusieurs paramètres. Nous suivons, depuis plus d'un siècle, l'indice de maturité du raisin, cela par le biais d'analyses faites sur les prélèvements hebdomadaires du raisin. Cent grains

de Chasselas et cent grains de Pinot Noir, de chaque commune, sont apportés au laboratoire par les commissaires viticoles des communes du Littoral. Nous préférons parler de *suivi de maturité* qui tient compte du poids des baies, de la richesse en sucre et de l'acidité totale. L'indice de maturité correspond au sucre exprimé en $^{\circ}\text{Echslé}$ multiplié par dix et divisé par l'acidité totale. Il était conçu, au départ, pour le Chasselas, un indice de 100 correspondant à 80 $^{\circ}\text{Oe}$ et 8 g/l d'acidité. Avec le réchauffement climatique, l'acidité est bien plus basse... On complète le suivi de maturité par l'analyse de la maturité des tannins et des anthocyanes (maturité phénolique), des acides tartriques et maliques et, surtout, de l'azote assimilable contenu dans les baies. On s'assure ainsi de la bonne fermentescibilité des raisins qui pourrait être compromise par un stress hydrique, à la vigne, lors des étés torrides.

INFRAROUGE

Le laboratoire œnologique utilise un appareil «proche infrarouge», un spectromètre qui scanne les échantillons de vin une centaine de fois pour déterminer un spectre, lequel sera comparé à une bibliothèque de milliers de spectres de vins. L'intelligence artificielle calculera alors une quinzaine de paramètres analytiques. Cela économise ainsi du temps et des réactifs.

INFUSION

Ce terme, bien connu des amateurs de thés et de tisanes, s'invite dans le monde du vin depuis peu. Alors qu'on parlait de macération avec pigeage (action de brasser pour que la



Indicateurs



Analyse par spectrométrie IRTF

peau du raisin soit immergée dans le jus) pratiquée une à trois fois par jour, certains ont opté pour une macération douce, sans remontage. Le raisin étant plus mûr de nos jours, on n'a

plus besoin de rechercher à tout prix la couleur et la structure. Ce mode de faire plus doux permet de mettre en valeur le caractère fruité du raisin.

INHIBITEURS

Avant la culture biologique, on utilisait des inhibiteurs de croissance pour limiter ou éradiquer les « mauvaises herbes ». D'autres hormones, comme la gibbéreline, sont encore utilisées dans la régulation de la pousse des végétaux et dans la gestion de la floraison, notamment dans la culture des abricotiers.

INJECTION

L'injection d'azote (N_2) sous forme gazeuse permet paradoxalement de dégazer les vins rouges chargés en CO_2 après les fermentations. L'azote est un gaz neutre, principal composant de l'air. Il est également utilisé pour inerte les cuves qui ne sont pas pleines. L'injection de CO_2 , sous forme de neige carbonique, est utilisée lors des vendanges pour protéger la macération des rouges lorsque la fermentation n'a pas démarré ou lorsqu'elle est terminée.

La prochaine édition du Vignolant vous conduira sans faute, toujours à la lettre I, jusqu'à l'ivresse alphabétique !

Texte et photos : Yves Dothaux

OENO PÔLE

CDA

**Machines de caves
&
installations viticoles**

DUPENLOUP
FABRIQUE DE POMPES

1183 Bursins
078 716 40 00
www.oeno-pole.ch
info@oeno-pole.ch

Plus de deux ans de patience pour développer une bulle fine et éclatante. Vibrant, il accompagnera toutes vos célébrations.

Découvrez-en plus sur
BOUVET-JABLOIR.CH

AUVERNIER
BOUVET-JABLOIR
MAISON FONDÉE EN 1923

A l'œuvre !

Rencontre des Confréries et des Associations neuchâtelaises en lien avec la vigne, le vin et le terroir

Le mercredi 21 février, trente-sept représentants de quatorze confréries ou associations se sont réunis au Caveau de l'Entre-deux Lacs, à Cressier. Cette rencontre, informelle, présidée par Alfred Zehr, a permis à chacun de présenter qui sa confrérie, qui son association en précisant ses buts. Les Vignolants formaient la délégation la plus importante. Il a été beaucoup question de la participation de tous à diverses manifestations telles les fêtes de vendange.

Après s'être promis de se retrouver l'an prochain, les participants ont partagé un apéritif au Non Filtré et une délicieuse choucroute garnie.

■ Texte : JFK

Photo : Chien-Yu Chen



CAVE DES LAURIERS
DEPUIS 1879
Jungo & Fellmann - Cressier/NE

Une Histoire ... une Famille ... une Passion !

Visite
Apéritif
Dégustation
Vente directe

www.75cl.ch

Cave ouverte
Samedi de
10 à 12h00

— LES VINS DE —

Boris Keller

Caveau de dégustations

Route du Camp 3
2028 Vaumarcus
032 835 19 92
www.vins-keller.ch

Confrérie des Rillettes comtoises

Le dimanche 7 avril dernier, Robert Goffinet et Alfred Zehr se sont rendus à Quincey, en Haute-Saône (France), pour représenter les Vignolants lors du Chapitre de la Confrérie des Rillettes comtoises. A cette occasion, notre surintendant a été reçu en qualité de « maître dégustateur ».



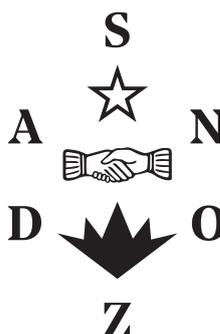
Journée des Confréries

Le samedi 4 mai dernier, s'est déroulée, à Cressier, dans le cadre de la Fête du Vin nouveau, la Journée des Confréries bachiques. Les Vignolants ont apporté une touche colorée surtout dans le cortège.

Sur la photo prise par Antonio Peluso, on reconnaît de gauche à droite : Michel Tardin, Micheline Jaccoud, Jean-Claude Perrenoud, Régine Perrenoud, Christiane Chevalley, Sylvain Ischer (notre banneret) Elisabeth Peluso, Bernard Chevallay, Marie-Jo Jean-Mairet



Découvrez
tout notre assortiment
sur www.mauler.ch



SANDOZ VINS – NEUCHÂTEL
VITICULTEUR – ENCAVEUR

RUE DE LA DÎME 98
CH – 2000 NEUCHÂTEL

TEL. 032 753 45 63
WWW.SANDOZ-VINS.CH

La Frairie de Printemps

Le samedi 23 mars dernier, la Frairie de Printemps s'est déroulée au Château de Boudry, le fief de la CV²N. Le moment le plus solennel s'avère la cérémonie des intronisations qui se déroule dans l'œnothèque. Douze personnes sont devenues membres de la compagnie...



■
Au son des trompettes de Christophe et de Pascal Perrenoud, Sandra Berger, Grand Maître des Cérémonies, ouvre la cérémonie d'intronisation. S'avancent, en cortège, derrière la bannière, les membres du Conseil de Gouvernance et ceux du Conseil des Villes et des Villages

■
Après avoir salué l'assistance et, parmi elle les représentants de confréries amies, Michel Tardin, gouverneur, a intronisé Romain Dubois (Subtil orateur millésimé), Karim Shili (Egayer de sensations viniques), Jean-Claude Bugnon (Expert festivalier de la grappe) (de gauche à droite)



Ivan Zbinden (Baroudeur des cépages dorés), Sandro Paz (Activateur de bacchantales) et Jérémie Veillard (Cyber-vendeur de la Saint-Martin) ont été intronisés par Thierry Lardon, Grand Maître des Clefs (de gauche à droite)



Sandra Berger a intronisé un trio exclusivement féminin: Emilie Roemer (Dame de cœur du vignoble neuchâtelois), Patricia Bornozy (Vignolante dévouée à la cause publique) et Isabelle Garcia (Globe-trotteuse en essence de pinot) (de gauche à droite)



CAVES DU PRIEURÉ
DE CORMONDRÈCHE

2036 Cormondrèche
info@prieure.ch

032 731 53 63
www.prieure.ch



**Domaine
Brunner**

VIGNERON ENCAVEUR



2022 Bevaix
+41 (0)32 846 11 59
domainebrunner.ch



Mireille Tissot-Daguette (Estimée doctorante des degrés Œschlé), Philippe DuPasquier (Noble garde des Mille-Vignes) et Claude Roulet (Chevalier du composteur sur lie) ont été intronisés par Olivier Bovey, Vice-Gouverneur (de gauche à droite)

Yves Robert (Ordre des Preux compagnons de la Terre de Bry de Morlanwelz (Belgique), Bertha van Kalkeren (Confrérie des cépages de la Louve de la Louvière (Belgique), Jean-Louis Lambrechts (Conférie des Compagnons de la Couille de Suisse de la Louvière (Belgique), Huguette van den Meersche (Confrérie des Chaussons et de la Moquette d'Ellezelles (Belgique), Jean-Marc Philippart (Confrérie D'Ill Crâss D'jotte, Houffalize (Belgique) – les cinq ont été faits aimable compagne ou aimable compagnon par Alfred Zehr, Surintendant – l'épouse de J-M. Philippart, Alberto et Daniela Sebastiani (Confrérie de l'Amarena et du Nebbiolo, Sizzano (Italie), Bernard et Dany Schwarzenbach (Confrérie des Escargotiers du Prince, Montbéliard (France). (de droite à gauche)




DOMAINE
SAINT-SÉBASTE
 Famille Kuntzer - Saint-Blaise

www.saint-sebaste.ch

La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable

200 ans d'histoire viticole

DOMAINE
HÔPITAL POURTALES



VINS DE NEUCHÂTEL CAVES DE TROUB CRESSIER
 Route de Troub 17, 2088 Cressier (NE)

info@domainepourtales.ch +41 32 757 26 49 www.domainepourtales.ch

A l'issue de la cérémonie, les quelque 110 participants ont partagé un verre – ou deux ? – de Chasselas, Non Filtré en tête, offert par les communes de Boudry, de Cressier, de La Tène et de Saint-Blaise. L'apéritif est toujours un moment agréable de convivialité.

En la Salle des Chevaliers, ils ont ensuite dégusté, avec un grand plaisir, le traditionnel dîner de gala conçu et réalisé par « Cinq Sens ». Alfred Zehr, Vincent L'Eplattenier, Michel Fortin, Jean-François Kunzi et Sandra Berger ont successivement présenté chacun des plats (voir numéro 143).

Texte : JFK
Photos : Chien-Yu Chen



L'équipe de « Cinq Sens » pose derrière les « Paris-Areuse » prêts à être servis. (Photo : Sandra Niculescu)



Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —

Les vins Porret · Goutte d'Or 20 · 2016 Cortailod
Tél. 032 842 10 52 · info@porretvins.ch · www.porretvins.ch



ALAIN GERBER • VIGNERON-ENCAVEUR • HAUTERIVE

Un **début** d'année en **demi-teinte**

Note de la rédaction

Chaque mois bat un record de chaleur, d'une manière parfois incroyable, avec une conséquence pour le moins fâcheuse : les événements météorologiques extrêmes se multiplient. La douceur qui a régné en ce début d'année a stimulé la renaissance de la végétation. Les plantes, inconsciemment, ont déployé leurs fleurs et leurs feuilles avec une large avance sur le calendrier habituel.

Et puis, soudain, un changement brutal s'est opéré : un air glacial s'est abattu sur une partie de l'Europe. La neige a recouvert les fruitiers en fleurs ; le gel a détruit les bourgeons et les jeunes rameaux compromettant, voire annihilant la future récolte.

En avril, un violent orage de grêle a sérieusement endommagé le vignoble de Chablis (France).

La rédaction pense particulièrement à tous ces producteurs, d'ici ou d'ailleurs, qui ont vu leur récolte impactée. Elle souhaite vivement qu'ils parviennent à surmonter cette rude épreuve.



Dégâts du gel, à Cornaux (photo famille Divernois)



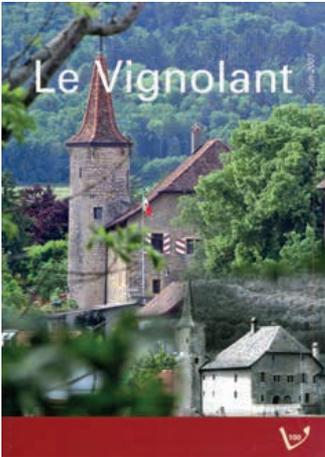
**DOMAINE DE
CHAMBLEAU**
Louis-Philippe Bural

2013 Colombier - Tél. 032 731 16 66
www.chambleau.ch



DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvonnier - Neuchâtel

Grand-Rue 3
2012 Auvonnier
www.domainedemontmollin.ch



Revue Le Vignolant

Depuis 1982, la Compagnie des Vignolants édite une revue trimestrielle « LE VIGNOLANT ».

Notre revue non seulement relate les principales activités de la Compagnie, mais traite aussi de sujets nombreux et variés en relation avec tout ce qui tourne autour de la vigne, du vin, des caves et de la gastronomie de notre canton, mais aussi d'ailleurs.

Si vous n'êtes pas membre de la Compagnie des Vignolants mais que notre Revue vous intéresse, **abonnez-vous!** (CHF 35.– par année, pour 4 numéros)

Nom, prénom

Adresse

NPA et localité

E-mail

souscrit à un abonnement à la revue LE VIGNOLANT au prix de Fr 35.– l'an, pour 4 numéros.

Date et signature

A envoyer à :

Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois

Case postale 77, 2013 Colombier

ou à : info@vignolants.ch

le landeron
Neuchâtel

Chantal Ritter Cochand
Vigneronne encaveuse

Dégustation à la cave
le samedi de 9h à 12h
ou sur demande

Rue de Soleure 4 · Le Landeron · Tél. +41 (0)32 751 48 73 · rittercochand@bluewin.ch

messeiller
Lakeside Printhouse
www.messeiller.ch

Imprimer
c'est chez Messeiller!
impression offset et numérique
rapide • efficace • attrayant

Messeiller SA
Place de la Fontaine 1
Case postale 142
2034 Peseux
032 756 12 96
vente@messeiller.ch
www.messeiller.ch

Editeur du Bulcom
BULCOM

MOSER
graphic

032 724 40 40
Oscar-Huguenin 31
2017 Boudry
www.mosergraphic.ch

TRAITS DE CARACTÈRE



À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

Neuchâtel OËIL DE PERDRIX

INFOS ↘

NEUCHATELOEILDEPERDRIX.CH



SWISS WINE
NEUCHÂTEL



Suisse. Naturellement.